

Pieczone pałki z kurczaka



KLORUŚ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pałki z kurczaka	10 szt
oliwa	1/2 szklanki
sól	
czarny pieprz mielony Prymat	1/2 łyżki
tymianek	1 łyżka
zioła prowansalskie	1 łyżka
czosnek granulowany	1 łyżka
papryka słodka mielona	1 łyżka
cukier	2-3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pałki z kurczaka umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym. Sól i przyprawy wymieszać z oliwą z oliwek.
- KROK 2** Marynatą natrzeć mięso, włożyć do naczynia żaroodpornego z pokrywką i odstawić do lodówki na kilka godzin.
- KROK 3** Pałki z kurczaka pieczemy przez około 60 minut w 180-190 stopni C (przez pierwsze 30 minut z pokrywką a kolejne 30 minut bez). Naczynie z kurczakiem wyciągamy z piekarnika i zlewamy tłuszcz z przyprawami do miseczki. Dodajemy 2 łyżeczki cukru i mieszamy aż się rozpuści. Polewamy kurczaka i zapiekamy jeszcze przez 15-120 minut.